

Teplý zemiakový šalát s hubami a tvarôžkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky dobre očistíme a aj so šupkou ich uvaríme v osolenej vode tak, aby zostali trochu pevnejšie, teda nerozvarené, pretože ich budeme ešte opekať. Necháme vychladnúť a ak je treba, prekrojíme na menšie kusy. Huby (hríby, šampiňóny, portobello alebo hľiva ustricová) očistíme a nakrájame na kúsky. Jarnú cibuľku (1 zväzok) nakrájame na kolieska. Na panvici rozohrejeme olivový olej a opečieme zemiaky do zlatista. Potom ich preložíme do misy a na panvici opečieme huby. Ak bude treba, použijeme trochu oleja navyše. Ako náhle huby zmäknú, pridáme k nim nakrájanú jarnú cibuľku a ešte chvíľku opečieme. Ku koncu pečenia pridáme tvarôžky a nakrájané hrušky (2 ks). Už len krátko zohrejeme, pretože pri dlhom opekaní, by sa hrušky začali rozpadáť. Opečenú hubovú zmes pridáme do misy k zemiakom, pokvapkáme octom (jablčného) a premiešame. Na tanieri každú porciu doplníme listami poľníka alebo rukoly a ešte teplé podávame.

Ingrediencie

- **Olomoucké tvarôžky Kúsky s rascou 125 g** - 125 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Hrušky zelené** - 200 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Huby čerstvé** - 400 g
- **Ocot Balsamico** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

